

## I

(Tiedonantoja)

## KOMISSIO

**Komission tiedonanto yhteisön elintarvikeapuna toimitettavien tuotteiden ominaisuuksista**

(2000/C 312/01)

[16 päivänä joulukuuta 1997 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2519/97 5 artiklan mukaisesti  
(EYVL L 346, 17.12.1997, s. 23)]

Tässä tiedonannossa vahvistetaan liikkeelle saatettavien tuotteiden ominaisuudet, sanotun kuitenkaan rajoittamatta komission tarvittaessa antamien erityissäännösten soveltamista. Tiedonanto korvaa 1.12.2000 alkaen *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä* C 114 29 päivänä huhtikuuta 1991 julkaistun tiedonannon kunkin luvun 1 kohdan (Koostumusta ja laatua koskevat edellytykset).

## YLEISIÄ HUOMAUTUKSIA

Tarjouspyynnön viittausten, jotka koskevat tämän julkaisun eri kohtia, katsotaan kattavan myös jäljempänä olevat mahdolliset alkuhuomautukset tuoteryhmittäin sekä jäljempänä mainitut huomautukset.

Viitattaessa eri asetuksiin, direktiiveihin tai kansainvälisiin standardeihin on syytä ottaa huomioon kaikki mahdolliset niihin tehtävät muutokset ja niiden mahdollinen kumoaminen eli viittaukset niihin on tehtävä sellaisena kuin niitä sovelletaan tarjousten esittämispäivänä.

Yhteisön markkinoille saattaminen edellyttää, että hankittava tuote on viljelty tai jalostettu Euroopan unionin alueella.

Kaikkien tuotteiden on oltava ihmisravinnoksi tarkoitettuja laadultaan virheettömiä, kunnollisia ja myyntikelpoisia. Tuotteiden hygienian ja terveellisuuden osalta (torjunta-ainejäämät, raskasmetallit jne.) sekä valinnaisten ainesosien osalta (käsittelyaineet, vitamiinit, mineraalit ja aminohapot) sovelletaan *Codex Alimentarius* -ohjeistoa.

Hankkijan on lisäksi annettava edunsaajalle tai tämän edustajalle tavaran luovutuksen yhteydessä:

- kasvien terveystodistus tai terveystodistus toimitettavan tuotteen lajin mukaan,
- virallisen laitoksen antama todistus, jossa todistetaan, että jäsenvaltiossa, jossa toimitettava tuote saatetaan markkinoille, ei ylitetä voimassa olevia radioaktiivisen säteilyn standardeja. Radioaktiivisuustodistuksessa on oltava cesium-134- ja -137-tasot sekä jodi-131-taso.

## HAKEMISTO

Tuote (lyhenne)	Sivu
A. <b>Viljatuotteet</b> .....	4
1. Tavallinen vehnä (BLT)	
2. Durumvehnä (DUR)	
3. Ohra (ORG)	
4. Maissi (MAJ)	
5. Ruis (SEG)	
6. Durra (SOR)	
7. Lyhytjyväinen, keskipitkäjyväinen tai pitkäjyväinen kokonaan hiottu riisi (CBR, CBM, CBL)	
8. Lyhytjyväinen, keskipitkäjyväinen tai pitkäjyväinen kiehautettu riisi (RPR, RPM, RPL)	
9. Rikkoutuneet riisinjyvät (BRI)	
10. Tavallisesta vehnästä valmistetut hienot jauhot (FBLT)	
11. Maissijauhot (FMAI)	
12. Ruisjauhot (FSEG)	
13. Durumvehnästä valmistetut karkeat jauhot (SDUR)	
14. Karkeat maissijauhot (SMAI)	
15. Kaurahiutaleet (FHAF)	
B. <b>Kuivatut hedelmät ja vihannekset</b> .....	9
1. Tomaattitiiviste (CT)	
2. Tomaattijauhe (PT)	
3. Korintit (COR)	
4. Härkäpavut (FABA)	
5. Härkäpavut (FEQ)	
6. Rikotut herneet (PISUM)	
C. <b>Sokeri</b> .....	11
1. Valkoinen sokeri (SUB)	
D. <b>Kasviöljyt</b> .....	11
1. Rapsiöljy (HCOLZ)	
2. Auringonkukkaöljy (HTOUR)	
3. Oliiviöljy (HOLI)	
4. Maissiöljy (HMAI)	
5. Soijaöljy (HSOJA)	

E.	<b>Maitotuotteet</b> .....	14
	1. Rasvaton maitojauhe (LEP)	
	2. Vitaminoitu rasvaton maitojauhe (LEPv)	
	3. Puolikuorittu maitojauhe (LDEP)	
	4. Täysmaitojauhe (LENP)	
	5. Voi (B)	
	6. Voiöljy (BO)	
	7. Fetajuusto (FETA)	
	8. Sulatejuusto (FROf)	
F.	<b>Yhdistelmätuotteet</b> .....	17
	1. Viljapohjainen vieroitusvalmiste (BABYF)	
	2. Keksit (BISC)	
	3. Vehnä-soijasekoitus (WSB)	
	4. Äidinmaidonkorvike (Lsub1)	
	5. Vieroitusvalmiste (Lsub2)	
	6. Rikastettu maitojauheseos (LHE)	
	7. Ravintoseos (AC)	
	8. Pastavalmisteet (PAL)	
G.	<b>Kalastustuotteet</b> .....	23
	1. Sardiinisäilykkeet (SAR)	
	2. Makrillisäilykkeet (CM)	
H.	<b>Lihat tuotteet</b> .....	24
	1. Suolaliha (CB)	
	2. Naudanlihasäilykkeet (BPJ)	
	3. Naudanmaksapasteija (PFB)	
	4. Sianlihasäilykkeet (CP)	
	5. Sianmaksapasteija (PFP)	
	6. Siipikarjanlihasäilykkeet (CV)	

**A. VILJATUOTTEET****Alkuhuomautukset**

Tarkastusmenetelmät ovat seuraavat:

- kosteus: ISO 711, 712 ja 6540 (maissi)
- proteiinit: ICC 105
- Hagberg: ISO 3093
- Zéleny: ISO 5529
- tuhka: ISO 2171
- happoisuus: AOAC 14022 tai ISO 7305
- selluloosa: AOAC 7070 tai ICC 113

ja riisin osalta: ISO 7301

Missään viljatuotteessa ei saa olla epätavallista hajua eikä eläviä tuholaisia ja ensimmäisen asteen jalostustuotteissa ei myöskään kuolleita tuholaisia. Kuolleita hyönteisiä pidetään muina epäpuhtauksina, joita ei saa olla yli 0,5 prosenttia.

Jäljempänä 1–6 kohdassa mainittujen tuotteiden on oltava asetuksen (EY) N:o 824/2000 (EYVL L 100, 20.4.2000, s. 31) 2 artiklan ja liitteen 1 mukaisia, sanotun kuitenkaan rajoittamatta jäljempänä mainittuja erityisedellytyksiä. Jos näitä vaatimuksia ei noudateta, komissio voi soveltaa edellä mainitussa asetuksessa säädetyjä alennuksia. Jäljempänä 7–15 kohdassa mainittujen tuotteiden osalta alennusten laskeminen tapahtuu soveltuvin osin yhteisön säännösten mukaisesti.

**1. Tavallinen vehnä**

Tavallinen vehnä, joka täyttää vähintään seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 14 %
- niiden aineiden kokonaisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: enintään 10 %, josta:
  - rikkoutuneita jyviä: enintään 3 % (jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 2,5 millimetriä)
  - jyvistä koostuvia epäpuhtauksia: enintään 5 % (kaltattuja jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaiden vioittamia jyviä, jyviä joiden alkioissa on värivikoja ja kuivatuksessa kuumenneita jyviä)
  - itäneitä jyviä: enintään 2,5 %
  - erilaisia epäpuhtauksia: enintään 1 % (muita jyviä, pilaantuneita jyviä, varsinaisia epäpuhtauksia, kuoria, mätiiä jyviä, kuolleita hyönteisiä ja hyönteisten osia)
  - torajyviä: enintään 0,05 %
- proteiineja: vähintään 11,5 % (N × 5,7 kuiva-aineesta)
- Hagbergin laskeutumisluku: vähintään 220 ja sisältää 60 sekunnin valmisteluajan (ravistaminen)
- Zéleny-indeksi: vähintään 25
- ominaispaino: vähintään 74 kg/hl.

## 2. **Durumvehnä**

Durumvehnä, joka täyttää vähintään seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 14 %
- niiden aineiden kokonaisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: enintään 10 %, josta:
  - rikkoutuneita jyviä: enintään 3 % (jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 2,5 millimetriä)
  - jyvistä koostuvia epäpuhtauksia: enintään 2 % (kaltattuja jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisen vioittamia jyviä, jyviä joiden alkioissa on värivikoja ja kuivatuksessa kuumenneita jyviä)
  - pilkkukkaita tai *Fusarium*-sienen vioittamia jyviä: enintään 5 %  
josta: *Fusarium*-sienen vioittamia jyviä: enintään 1,5 %
  - itäneitä jyviä: enintään 2,5 %
  - erilaisia epäpuhtauksia: enintään 0,5 % (muita jyviä, pilaantuneita jyviä, varsinaisia epäpuhtauksia, kuoria, mätä jyviä, kuolleita hyönteisiä ja hyönteisten osia)
  - torajyviä: enintään 0,05 %
- itäneitä jyviä: enintään 25 %
- proteiineja: vähintään 11,5 % ( $N \times 5,7$  kuiva-aineesta)
- Hagbergin laskeutumisluku: vähintään 220 ja sisältää 60 sekunnin valmisteluajan (ravistaminen)
- ominaispaino: vähintään 78 kg/hl.

## 3. **Ohra**

Kaksitahoinen talvi- tai kevätohra, joka täyttää vähintään seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 14 %
- niiden aineiden kokonaisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: enintään 10 %, josta:
  - rikkoutuneita jyviä: enintään 3 % (jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 2,5 millimetriä)
  - jyvistä koostuvia epäpuhtauksia: enintään 5 % (kaltattuja jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisen vioittamia jyviä ja kuivatuksessa kuumenneita jyviä)
  - itäneitä jyviä: enintään 2,5 %
  - erilaisia epäpuhtauksia: enintään 1 % (muita jyviä, pilaantuneita jyviä, varsinaisia epäpuhtauksia, kuoria, kuolleita hyönteisiä ja hyönteisten osia)
- ominaispaino: vähintään 67 kg/hl.

## 4. **Maissi**

Maissi, joka täyttää vähintään seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 14 %
- niiden aineiden kokonaisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: enintään 8 %, josta:
  - rikkoutuneita jyviä: enintään 4 % (jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 4,5 millimetriä)

- jyvistä koostuvia epäpuhtauksia: enintään 3 % (muiden viljojen jyviä, tuholaiden vioittamia jyviä ja kuivatuksessa kuumenneita jyviä)
- itäneitä jyviä: enintään 0,5 %
- erilaisia epäpuhtauksia: enintään 1 % (muita jyviä, pilaantuneita jyviä, varsinaisia epäpuhtauksia, kuoria, kuolleita hyönteisiä ja hyönteisten osia).

## 5. **Ruis**

Ruis, joka täyttää vähintään seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 14 %
- niiden aineiden kokonaisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa:
  - rikkoutuneita jyviä: enintään 3 % (jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 2,5 millimetriä)
  - jyvistä koostuvia epäpuhtauksia: enintään 3 % (kaltattuja jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaiden vioittamia jyviä ja kuivatuksessa kuumenneita jyviä)
  - itäneitä jyviä: enintään 2,5 %
  - erilaisia epäpuhtauksia: enintään 1 % (muita jyviä, pilaantuneita jyviä, varsinaisia epäpuhtauksia, kuoria, kuolleita hyönteisiä ja hyönteisten osia)
  - torajyviä: enintään 0,05 %
- Hagbergin laskeutumisluku: vähintään 140 ja sisältää 60 sekunnin valmisteluajan (ravistaminen)
- ominaispaino: vähintään 70 kg/hl.

## 6. **Durra**

Durra, joka täyttää vähintään seuraavat edellytykset:

- valkoinen durra, jossa sallitaan enintään 2 % punaista durraa
- kosteus: enintään 14 %
- niiden aineiden kokonaisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa:
  - rikkoutuneita jyviä: enintään 4 % (jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 1,8 millimetriä)
  - jyvistä koostuvia epäpuhtauksia: enintään 3 % (muiden viljojen jyviä, tuholaiden vioittamia jyviä ja kuivatuksessa kuumenneita jyviä)
  - itäneitä jyviä: enintään 1 %
  - erilaisia epäpuhtauksia: enintään 1 % (muita jyviä, pilaantuneita jyviä, varsinaisia epäpuhtauksia, kuoria, kuolleita hyönteisiä ja hyönteisten osia)
- tanniinipitoisuus: enintään 0,4 %, Klaus Daiber -menetelmän mukaan kuiva-aineesta laskettuna.

**7. Lyhytjyväinen, keskipitkäjyväinen tai pitkäjyväinen kokonaan hiottu riisi**

Kokonaan hiottu riisi, joka täyttää seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 15 %
- rikkoutuneita riisinjyviä: enintään 5 %
- liitumaisia jyviä: enintään 5 %
- punajuovaisia jyviä: enintään 3 %
- täplikkeitä ja/tai laikukkaita jyviä: enintään 2,5 %
- keltaisia jyviä: enintään 0,05 %
- kellanruskeita jyviä: enintään 0,2 %
- sallittu määrä vieraita aineita, jotka koostuvat:
  - syötäväksi kelpaamattomista mineraali- tai kasviaineksista sillä edellytyksellä, että ne eivät ole myrkyllisiä: enintään 0,01 %
  - syötäväksi kelpaavista muista jyvistä tai muiden jyvien osista: enintään 0,1 %.

**8. Lyhytjyväinen, keskipitkäjyväinen tai pitkäjyväinen kiehautettu riisi**

Kiehautettu (parboiled) ja hiottu riisi, joka täyttää seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 15 %
- rikkoutuneita riisinjyviä: enintään 5 %
- punajuovaisia jyviä: enintään 3 %
- täplikkeitä ja/tai laikukkaita jyviä: enintään 1,5 %
- vioittuneita riisinjyviä: enintään 1 %
- sallittu määrä vieraita aineita, jotka koostuvat:
  - syötäväksi kelpaamattomista mineraali- tai kasviaineksista sillä edellytyksellä, että ne eivät ole myrkyllisiä: enintään 0,01 %
  - syötäväksi kelpaavista muista jyvistä tai muiden jyvien osista: enintään 0,1 %
- riisinjyviä, joita ei ole käsitelty kuumalla vedellä (kiehautettu): enintään 0,5 %
- jyviä, jotka eivät ole kokonaan gelatinoituneet: enintään 4 %.

**9. Rikkoutuneet riisinjyvät**

Rikkoutuneet riisinjyvät, jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 15 %
- rikkoutuneita riisinjyviä: enintään 1,5 %
- liitumaisia jyviä: enintään 6 %
- punajuovaisia jyviä: enintään 10 %
- täplikkeitä ja/tai laikukkaita jyviä: enintään 4 %
- keltaisia ja/tai kellanruskeita jyviä: enintään 1,175 %

- sallittu määrä vieraita aineita, jotka koostuvat:
  - syötäväksi kelpaamattomista mineraali- tai kasviaineksista sillä edellytyksellä, että ne eivät ole myrkyllisiä: enintään 0,01 %
  - syötäväksi kelpaavista muista rikkoutuneista jyvistä tai jyvien osista: enintään 0,1 %.

#### 10. *Tavallisesta vehnästä valmistetut hienot jauhot*

Tavallisesta vehnästä valmistetut hienot jauhot, joista valmistettu taikina ei tartu kiinni koneellisen vaivaamisen aikana ja jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 14 %
- proteiineja: vähintään 10,5 % (N × 6,25 kuiva-aineesta)
- Hagbergin laskeutumisluku: vähintään 220 ja sisältää 60 sekunnin valmisteluajan (ravistaminen)
- Zélény-indeksi: vähintään 25
- tuhkaa: enintään 0,6 % kuiva-aineesta laskettuna
- rasvahappopitoisuus: enintään 0,5 g KOH/g öljyä.

#### 11. *Maissijauhot*

Maissijauhot, jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 13 %
- happoisuus: enintään 0,9 %
- rasvapitoisuus: enintään 1,3 %
- raakakuituja: enintään 0,8 % kuiva-aineesta laskettuna.

#### 12. *Ruisjauhot*

Ruisjauhot, jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 14 %
- Hagbergin laskeutumisluku: vähintään 140 ja sisältää 60 sekunnin valmisteluajan (ravistaminen)
- tuhkaa: enintään 1,4 % kuiva-aineesta laskettuna.

#### 13. *Durumvehnästä valmistetut karkeat jauhot*

Karkeat durumvehnäjauhot, jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- karkeiden jauhojen jyväkoko seulonnassa: jauhot läpäisevät seulan, jonka reikien läpimitta on 0,160 millimetriä (enimmäismäärä 10 %)
- kosteus: enintään 13 %
- tuhkaa: enintään 1,3 % kuiva-aineesta laskettuna
- proteiineja: vähintään 11 % (N × 5,7 kuiva-aineesta).



**14. Karkeat maissijauhot**

Karkeat maissijauhot, jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 13 %
- happoisuus: enintään 0,6 %
- rasvapitoisuus: enintään 0,9 %
- raakakuituja: enintään 0,6 % kuiva-aineesta laskettuna.

**15. Kaurahiutaleet**

Pikakaurahiutaleet, jotka on valmistettu ensiluokkaisesta erittäin tiivistä kaurasta ja jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 12 %
- tuhkaa: enintään 2,3 % kuiva-aineesta laskettuna
- raakakuituja: enintään 1,5 % kuiva-aineesta laskettuna
- kuoria: enintään 0,1 % kuiva-aineesta laskettuna
- proteiineja: vähintään 12 % kuiva-aineesta laskettuna
- muita viljahiutaleita: enintään 2 %.

**B. KUIVATUT HEDELMÄT JA VIHANNEKSET****1. Tomaattitiiviste**

Tomaattitiivisteen on oltava uusimmasta sadosta ja täytettävä asetuksen (ETY) N:o 1764/86 (EYVL L 153, 7.6.1986, s. 1) 10 artiklassa säädetty vähimmäislaatuvaatimukset sekä seuraavat edellytykset:

- kiintoaineiden kokonaismäärä: 30–31 %
- liukoisia kiintoaineita (tomaatti): 28–30 %
- suolaa (NaCl): enintään 1,3 %
- happoisuus (sitruunahappoa): enintään 3 %.

**2. Tomaattijauhe**

Viimeisimmän sadon tomaateista valmistettu jauhe, joka on tyhjiökuivattu enintään 90 °C:n lämpötilassa ja joka on asetuksen (ETY) N:o 1764/86 (EYVL L 153, 7.6.1986, s. 1) 11 ja 12 artiklassa säädettyjen vähimmäislaatuvaatimusten ja seuraavien edellytysten mukaista:

- kosteus: enintään 4 %
- suolaa (NaCl): enintään 1,3 %
- happoisuus (sitruunahappoa): enintään 7,5 %.

### 3. **Korintit**

Korinttien on oltava uusimmasta sadosta ja täytettävä seuraavat edellytykset:

- ”choice”-laatua
- keskikokoisia.

Lisäksi korinttien on täytettävä asetuksen (EY) N:o 1666/1999 (EYVL L 197, 29.7.1999, s. 32) 1 artiklassa säädetyt vähimmäislaatuvaatimukset.

### 4. **Härkäpavut**

Puhdistetut ja sumutetut härkäpavut (*Vicia faba major*). Niistä on poistettu elävät hyönteiset ja ne sisältävät enintään 0,1 % kuolleita hyönteisiä, hyönteisten paloja tai jäännöksiä ja/tai muita eläinperäisiä epäpuhtauksia, ja niiden on täytettävä seuraavat edellytykset:

- sato: viimeisin
- jyvien koko: vähintään 10 mm
- kosteus: enintään 15 %
- rikkoutuneita jyviä: enintään 3 %
- vieraita aineita: enintään 1 %
- vioittuneiden papujen kokonaismäärä: enintään 2 %
- kypsentämisaika: enintään 90 minuuttia (12 tunnin liotuksen jälkeen).

### 5. **Härkäpavut**

Puhdistetut ja sumutetut härkäpavut (*Vicia faba equina*). Niistä on poistettu elävät hyönteiset ja ne sisältävät enintään 0,1 % kuolleita hyönteisiä, hyönteisten paloja tai jäännöksiä ja/tai muita eläinperäisiä epäpuhtauksia, ja niiden on täytettävä seuraavat edellytykset:

- sato: viimeisin
- jyvien koko: enintään 13 mm (mitattuna pyöreäreikäisellä seulalla)
- kosteus: enintään 15 %
- rikkoutuneita jyviä: enintään 3 %
- vieraita aineita: enintään 1 %
- vioittuneiden papujen kokonaismäärä: enintään 2 %
- kypsentämisaika: enintään 90 minuuttia (12 tunnin liotuksen jälkeen).

### 6. **Rikotut herneet**

Keltaiset tai vihreät herneet (*Pisum sativum*), jotka ovat peräisin viimeisimmästä sadosta. Herneet eivät saa olla keinotekoisesti värjättyjä. Rikottujen herneiden on oltava höyrykäsiteltyjä vähintään 2 minuutin ajan tai sumutettuja ja niiden on täytettävä seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 15 %
- vieraita aineita: enintään 0,1 %

- rikkoutuneita herneitä: enintään 10 % (rikkoutuneilla herneillä tarkoitetaan herneen osia, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 5 millimetriä)
- eri väristen tai värittömien herneiden prosenttiosuus: enintään 1,5 % (keltaiset herneet), enintään 15 % (vihreät herneet)
- kypsentämisaika: enintään 60 minuuttia, (ilman liotusta) tai enintään 45 minuuttia (12 tunnin liotuksen jälkeen).

Jos herneet on sumutettu, tarjouksen tekijä toimittaa edunsaajalle tai hänen edustajalleen toimituksen yhteydessä sumutustodistuksen. Hernetyyppi (keltaiset tai vihreät) määritetään tarvittaessa tarjouspyynnössä.

## C. SOKERI

### 1. Valkoinen sokeri

Asetuksessa (ETY) N:o 793/72 (EYVL L 94, 21.4.1972, s. 1) tarkoitettu vakiolaatuinen 2 luokkaan kuuluva valkoinen sokeri, joka täyttää asetuksen (ETY) N:o 2103/77 (EYVL L 246, 27.9.1977, s. 2) 3 artiklan 3 kohdassa vahvistetut edellytykset. Sokerin luokka määritetään soveltamalla edellä mainitun asetuksen (ETY) N:o 2103/77 18 artiklan 2 kohdan a alakohdan toisessa luetelmakohdassa säädettyä sääntöä.

Sokerin on oltava tuotettu yhteisön markkinoilla, sen on oltava tuotettu siellä asetuksen (EY) N:o 2038/1999 (EYVL L 252, 25.9.1999, s. 1) 1 artiklan 2 kohdan mukaisesti: joko A- tai B-sokeri (e ja f alakohta) tai C-sokeri (g alakohta). Tarjouspyynnössä määritetään, missä muodossa sokerin (A-, B- tai C-sokeri) halutaan olevan.

## D. KASVIÖLJYT

### Alkuhuomautukset

Tarkastusmenetelmät ovat seuraavat:

- kosteus: ISO 662
- epäpuhtaudet: ISO 663
- vapaat rasvahapot: ISO 660
- palmitiini-, eruka-, linoleeni-, öljyhappo: ISO 5508 ja 5509
- brassikasteroli, kolesteroli, delta-7-stigmasteroli: ISO 6799
- jodiluku: ISO 3961
- peroksidiluku: ISO 3960
- saippua: AOCS Cc 15-60
- sallitut lisäaineet: ISO 6463
- fosfori: AOCS Ca 12-55
- väri: AOCS Cc 136-45

### 1. **Rapsiöljy**

Puhdistetun rapsiöljyn on täytettävä seuraavat edellytykset:

- vettä ja haihtuvia aineita: enintään 0,2 % m/m
- liukenemattomia epäpuhtauksia: enintään 0,05 % m/m
- vapaita rasvahappoja: enintään 0,15 % öljyhappona ilmaistuna
- erukahappoa: enintään 5 % rasvahappojen kokonaismäärästä
- brassikasterolia: 5–13 % sterolien kokonaismäärästä
- saippuaa: enintään 0,005 % m/m
- ei vieraita hajuja tai aromeja
- peroksidiluku: enintään 10 milliekvivalenttia aktiivista happea öljykilogrammaa kohden (enintään 2 milliekvivalenttia tehtaalla toimitettaessa tai laivaussatamassa)
- ominaispaino 20 °C:ssa: 0,910–0,920 g/cm<sup>3</sup>
- taitekerroin 40 °C:ssa: 1,465–1,469
- sallittuja lisäaineita: enintään 100 mg butyylihydroksiditolueenia (BHT-E-321) öljykilogrammaa kohden.

### 2. **Auringonkukkaöljy**

Puhdistetun auringonkukkaöljyn on täytettävä seuraavat edellytykset:

- vettä ja haihtuvia aineita: enintään 0,2 % m/m
- liukenemattomia epäpuhtauksia: enintään 0,05 % m/m
- vapaita rasvahappoja: enintään 0,15 % öljyhappona ilmaistuna
- linoleenihappoa: enintään 0,5 % rasvahappojen kokonaismäärästä
- delta-7-stigmasterolia: vähintään 9 % sterolien kokonaismäärästä
- brassikasterolia: enintään 0,5 % sterolien kokonaismäärästä
- saippuaa: enintään 0,005 % m/m
- ei vieraita hajuja tai aromeja
- peroksidiluku: enintään 10 milliekvivalenttia aktiivista happea öljykilogrammaa kohden (enintään 2 milliekvivalenttia tehtaalla toimitettaessa tai laivaussatamassa)
- ominaispaino 20 °C:ssa: 0,918–0,923 g/cm<sup>3</sup>
- taitekerroin 40 °C:ssa: 1,467–1,469
- sallittuja lisäaineita: enintään 100 mg butyylihydroksiditolueenia (BHT-E-321) öljykilogrammaa kohden.

### 3. **Oliiviöljy**

Oliiviöljyn on oltava kaikkien asetuksen N:o 136/66/ETY (EYVL 172, 30.9.1966, s. 3025/66) liitteessä säädettyjen luokkien osalta asetuksessa (ETY) N:o 2568/91 (EYVL L 248, 5.9.1991, s. 1) määriteltyjen luokkia vastaavien ominaisuuksien mukaista.

#### 4. **Maissiöljy**

Puhdistetun maissiöljyn on täytettävä seuraavat edellytykset:

- vettä ja haihtuvia aineita: enintään 0,2 % m/m
- liukenemattomia epäpuhtauksia: enintään 0,05 % m/m
- vapaita rasvahappoja: enintään 0,15 % öljyhappona ilmaistuna
- väri, Lovibond 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> tuumaa (punainen/keltainen): enintään 3/25
- saippuaa: enintään 0,005 % m/m
- ei vieraita hajuja tai aromeja
- peroksidiluku: enintään 10 milliekvivalenttia aktiivista happea öljykilogrammaa kohden (enintään 2 milliekvivalenttia tehtaalla toimitettaessa tai vapaasti laivaussatamassa)
- ominaispaino 20 °C:ssa: 0,917–0,925 g/cm<sup>3</sup>
- taitekerroin 40 °C:ssa: 1,465–1,468
- jodiluku (Wijs): 103–128 g/100 g
- palmitiinihappoa: 8–14 % rasvahappojen kokonaismäärästä
- öljyhappoa: enintään 35 % rasvahappojen kokonaismäärästä
- linoleenihiappoa: 50–62 % rasvahappojen kokonaismäärästä.

#### 5. **Soijaöljy**

Puhdistetun soijaöljyn on täytettävä seuraavat edellytykset:

- ulkonäkö huoneenlämmössä: kirkas ja kuultava
- vettä ja haihtuvia aineita: enintään 0,2 % m/m
- liukenemattomia epäpuhtauksia: enintään 0,05 % m/m
- vapaita rasvahappoja: enintään 0,1 % öljyhappona ilmaistuna
- väri, Lovibond 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> tuumaa (punainen/keltainen): enintään 1,5/15
- saippuaa: enintään 0,005 % m/m
- ei vieraita hajuja tai aromeja
- peroksidiluku: enintään 10 milliekvivalenttia aktiivista happea öljykilogrammaa kohden (enintään 2 milliekvivalenttia tehtaalla toimitettaessa tai laivaussatamassa)
- ominaispaino 20 °C:ssa: 0,919–0,925 g/cm<sup>3</sup>
- taitekerroin 40 °C:ssa: 1,466–1,470
- jodiluku (Wijs): 125–140 g/100 g.

## E. MAITOTUOTTEET

### **Alkuhuomautukset**

Maitojauheet on valmistettava hankintasopimuksen tekemisen jälkeen.

Maitojauheet valmistetaan pastöroidusta maidosta, joka on peräisin terveistä eläimistä, pätevän teknisen henkilökunnan valvomissa erinomaisissa terveydellisissä olosuhteissa. Raakamaidon tuotantoalueen on täytynyt olla jalostusta edeltävän kahdentoista kuukauden ajan vapaa suu- ja sorkkataudista, naudan spongiformisesta enkefalopatiasta (BSE) sekä kaikista muista tarttuvista taudeista, joiden ilmoittaminen on pakollista. Toimittajan on annettava edunsaajalle tai hänen edustajalleen toimituksen yhteydessä virallisen elimen antama eläinlääkärintodistus ja/tai terveystodistus, jossa todistetaan, että edellä mainitut edellytykset on täytetty.

Maidon ja maitotuotteiden analyysin ja arvioinnin vertailumenetelmistä säädetään asetuksen (EY) N:o 1854/96 (EYVL L 246, 27.9.1996, s. 5) liitteessä.

### **1. Rasvaton maitojauhe**

Rasvattoman maitojauheen, joka on tuotettu sumutuskuivausmenetelmällä, on täytettävä ainakin seuraavat edellytykset:

- proteiineja: vähintään 31,4 % rasvattomasta kuiva-aineesta laskettuna
- rasvapitoisuus: enintään 1 %
- kosteus: enintään 4 %
- titrattava happoisuus millilitroina desinormaalista natriumhydroksidiliuosta: enintään 19,5
- laktaatteja: enintään 150 mg/100 g
- lisäaineita: ei ole
- fosfataasikoe: negatiivinen, toisin sanoen enintään 4 µg fenolia grammassa ennastettua maitoa
- liukenemattomuusindeksi: enintään 0,5 ml (24 °C:ssa)
- palaneiden hiukkasten määrä: enintään 15 mg eli vähintään B-levy
- mikro-organismeja: enintään 40 000/g
- koliformitutkimus: negatiivinen 0,1 grammassa, asetuksen (EY) N:o 1080/96 mukaisesti (EYVL L 142, 15.6.1996, s. 13)
- kirnupiimätutkimus: negatiivinen
- heratutkimus: negatiivinen
- maku ja haju: puhtaat
- ulkonäkö: väri valkoinen tai hieman kellertävä, ei epäpuhtauksia eikä värjäytyneitä hiukkasia
- mikrobien estoaineet: negatiivinen.

### **2. Vitaminoitu rasvaton maitojauhe**

Sumutuskuivausmenetelmällä valmistetun vitamiinoidun rasvattoman maitojauheen on täytettävä E.1 kohdassa esitetyt säännökset ja seuraavat edellytykset:

- A-vitamiinipitoisuus kansainvälisinä mittayksikköinä 100:aa grammaa kohti: 5 000–10 000
- D-vitamiinipitoisuus kansainvälisinä mittayksikköinä 100:aa grammaa kohti: 500–1 000

Maitoon lisätyssä vitamiiniseoksessa on ehdottomasti oltava kymmenkertainen määrä A-vitamiinia D-vitamiiniin nähden. Maitoon lisättyjen vitamiinien on oltava farmaseuttista laatua ja tuotettu ihmisravinnoksi. A-vitamiinin on oltava palmitaatin ja/tai asetaatin muodossa. Lisäksi tuottaja ja/tai toimittaja, jotka antavat asiasta kirjallisen sitoumuksen, takaavat A- ja D-vitamiinipitoisuuksien sekoitus-suhteen 10:1 noudattamisen sekä mainittujen vitamiinien pitoisuudet rasvattomaan maitojauheeseen lisättävässä valmisteessa. Ainoastaan nämä edellytykset täyttävää tuotetta voidaan lisätä rasvattomaan maitojauheeseen sen vitamiinimiseksi A- ja D-vitamiinilla.

Käytettyjä A- ja D-vitamiinivalmisteita koskevat tiedot, joista voidaan todeta:

- lisätyt ja poistetut aineet sekä käytetyt määrät
- tuottajan ja/tai toimittajan nimi ja osoite
- käytetty vitamiinointimenetelmä
- viimeinen käyttöpäivä,

merkitään rekisteriin, jota vitamiinoidun rasvattoman maitojauheen valmistaja on velvollinen pitämään. Rekisterin on oltava komission tai sen edustajan (tarkastajan) käytettävissä tietojenhakua varten.

A-vitamiinin määrittämiseen käytetty vertailumenetelmä vahvistetaan kansainvälisessä standardissa FIL 142. Rasvattomaan maitojauheeseen lisättävän valmisteen sisältämän D-vitamiinin määrittämiseen käytetty vertailumenetelmä on AOAC 43 079 -menetelmä.

### 3. **Puolikuorittu maitojauhe**

Sumutuskuivausmenetelmällä tuotetun puolikuorittun maitojauheen on vastattava E.1 kohdassa esitettyjä säännöksiä seuraavia kohtia lukuun ottamatta:

- rasvapitoisuus: 12–15 %
- kosteus: enintään 3 %.

### 4. **Täysmaitojauhe**

Extra grade -laatua olevan täysmaitojauheen, joka on tuotettu sumutuskuivausmenetelmällä, on vastattava seuraavia vaatimuksia:

- rasvapitoisuus: vähintään 26 %
- kosteus: enintään 3 %
- titrattava happoisuus (rasvattomasta kuiva-aineesta laskettuna) ADPI:
  - millilitroja desinormaalista natriumhydroksidiliuosta: enintään 3
  - maitohappona: enintään 0,15 %
- laktaatteja (rasvattomasta kuiva-aineesta laskettuna): enintään 150 mg/100 g
- lisäaineita: ei ole
- fosfataasikoe: negatiivinen, toisin sanoen enintään 4 µg fenolia grammassa ennastettua maitoa
- liukenemattomuusindeksi: enintään 0,5 ml (24 °C:ssa)
- palaneiden hiukkasten määrä: enintään 15 mg eli vähintään B-levy
- mikro-organismeja: enintään 50 000/g

- koliformitutkimus: negatiivinen 0,1 grammassa, asetuksen (EY) N:o 1080/96 mukaisesti (EYVL L 142, 15.6.1996, s. 13)
- kirnupiimätutkimus: negatiivinen
- heratutkimus: negatiivinen
- maku ja haju: puhtaat
- ulkonäkö: väri valkoinen tai hieman kellertävä, ei epäpuhtauksia eikä värjäytyneitä hiukkasia
- mikrobien estoaineet: negatiivinen.

#### 5. **Voi**

Suolaton voi, joka täyttää asetuksen (EY) N:o 454/95 (EYVL L 46, 1.3.1995, s. 1) liitteessä I kuvatut edellytykset ja erityisesti seuraavat:

- maitorasvaa: vähintään 82 %
- kosteus: enintään 16 %
- maidon sisältämää rasvatonta kuiva-ainetta: enintään 2 %.

#### 6. **Voiöljy**

Voiöljyn on täytettävä seuraavat edellytykset:

- maitorasvaa: vähintään 99,8 %
- kosteus ja maidon sisältämä rasvaton kuiva-aine: enintään 0,2 %
- vapaita rasvahappoja öljyhappona ilmaistuna: enintään 0,35 %
- peroksidiluvun arvo ilmaistuna milliekvivalentteina aktiivista happea kilogrammaa kohden: enintään 0,3
- neutraloivia aineita, säilöntäaineita, antioksidantteja: ei ole
- maku ja haju: puhtaat, ei vieraita makuja tai hajuja
- kuparia: enintään 0,05 miljoonasosaa
- rautaa: enintään 0,2 miljoonasosaa.

#### 7. **Fetajuusto**

Yksinomaan lehmänmaidosta valmistetun fetajuuston on täytettävä seuraavat edellytykset:

- vesipitoisuus rasvattomassa aineessa: enintään 72 %
- rasvapitoisuus kuiva-aineesta: vähintään 40 %.

Se on valmistettava hankintasopimuksen tekemisen jälkeen.

#### 8. **Sulatejuusto**

Sulatejuuston on täytettävä seuraavat edellytykset:

- rasvapitoisuus: enintään 36 %
- rasvapitoisuus kuiva-aineesta: vähintään 40 %
- pitoisuus kuiva-aineesta: vähintään 43 %.



Säilyvyys (ilman jäädytystä): vähintään 12 kuukautta valmistamisen jälkeen. Se on valmistettava hankintasopimuksen tekemisen jälkeen.

## F. YHDISTELMÄTUOTTEET

### Alkuhuomautukset

Jäljempänä 1, 2 ja 3 kohdassa kuvattujen tuotteiden on oltava vähintään direktiivin 96/5/EY (EYVL L 49, 28.2.1996, s. 17) vaatimusten mukaisia. Jäljempänä 4 ja 5 kohdassa kuvattujen tuotteiden on oltava vähintään direktiivin 91/321/ETY (EYVL L 175, 4.7.1991, s. 35) vaatimusten mukaisia.

Torjunta-ainejäämät: tuotteet on valmistettava erityisen huolellisesti hyviä tuotantotapoja noudattaen siten, että torjunta-ainejäämät, joita saattaa esiintyä tuotannon, varastoinnin tai raaka-aineiden tai lopputuotteen jalostuksen aikana, häviävät tai jos tämä on teknisesti mahdotonta, poistetaan niin tarkkaan kuin mahdollista.

Jäljempänä 1–7 kohdassa kuvatut tuotteet on valmistettava hankintasopimuksen tekemisen jälkeen. Säilyvyyden on oltava vähintään 12 kuukautta valmistamisen jälkeen.

### 1. *Viljapohjainen vieroitusvalmiste*

Imeväisille ja pikkulapsille (yli neljän kuukauden ikäiset) tarkoitetut viljapohjaiset vieroitusvalmisteet, jotka täyttävät direktiivin 96/5/EY 1 artiklan 2 kohdan a alakohdan ii alakohdassa ja 3 ja 4 artiklassa olevat edellytykset. Energiamäärä: vähintään 450 kcal/100 g; vähintään 30 %:n energiamäärästä on oltava rasvojen muodossa.

Kaikki käsittely- ja vedenpoistomenetelmät olisi toteutettava siten, että ravintoarvon ja erityisesti valkuaisainepitoisuuden hävikki on mahdollisimman vähäinen. Tuotteiden vesipitoisuutta on säädeltävä eri tuoteryhmiä koskevien hyvien tuotantotapojen avulla, ja sen on sijoitettava tasolle, jolla ravintoarvon hävikki on mahdollisimman pieni ja mikro-organismien lisääntyminen voidaan estää.

Käytettyjen viljojen on oltava esikypsennettyjä siten, että tuotetta ei tarvitse enää myöhemmin kypsentää ennen kulutusta. Tuotteessa on lisäksi oltava runsaasti valkuaista sisältävää ravintoainetta, kuten maitoa tai soijatiivistettä, sekä ruokahalua lisäävää valmistetta, esimerkiksi vaniljaa, ja sen on vastattava edunsaajien ravintotottumuksia.

Ennastettuna tuotteen koostumuksen on oltava pehmeää ja tasaista, siinä ei saa olla kokkareita tai palasia, jotka vaativat pureskelua, ja sitä on voitava annostella lusikalla imeväisille ja pikkulapsille.

Lisäksi tuotteessa on oltava 100:aa grammaa kuiva-ainetta kohden:

- B1-vitamiinia: vähintään 0,5 mg
- B2-vitamiinia: vähintään 0,3 mg
- B6-vitamiinia: vähintään 0,3 mg
- B12-vitamiinia: vähintään 0,7 µg
- C-vitamiinia: vähintään 20 mg
- E-vitamiinia: 3–9 mg
- foolihappoa: vähintään 25 µg

- niasiinia: vähintään 6 mg
- kalsiumia: vähintään 600 mg
- natriumia: enintään 300 mg
- rautaa: vähintään 10 mg
- sinkkiä: vähintään 10 mg.

#### *Erytyiskielto*

Tuotetta tai sen ainesosia ei saa käsitellä ionisoivalla säteilyllä.

#### *Vieraat aineet*

Tuotteessa ei saa olla hormoni- tai antibioottijäämiä (määritykset on tehtävä hyväksytyjä menetelmiä noudattaen) eikä käytännössä myöskään muita vieraita aineita, varsinkaan farmakologisesti vaikuttavia aineita.

#### *Hygienia*

Siltä osin kuin hyvät tuotantotavat mahdollistavat, tuotteessa ei saa esiintyä kiellettyjä aineita.

Kun tuote analysoidaan asianmukaisten näytteenotto- ja tutkimusmenetelmien avulla, tuotteessa:

- ei saa esiintyä tauteja aiheuttavia mikro-organismeja
- ei saa esiintyä mikro-organismeista peräisin olevia aineita sellaisina määrinä, että ne voisivat aiheuttaa vaaraa terveydelle
- ei saa olla muita myrkyllisiä tai haitallisia aineita sellaisina määrinä, että ne voisivat aiheuttaa vaaraa terveydelle.

Tuotteen täytyy olla valmistettu, pakattu ja säilytetty riittävän hygieenisissä olosuhteissa ja sen on täytettävä imeväisten ja pikkulasten ruokien hygieniaa koskevan menettelytapakokoelman säännökset (CAC/RCP 21-1979).

#### *Suositus*

Uutuustuotteina myytäviä elintarvikkeiden ainesosia ei suositella käytettäväiksi.

## **2. Keksit**

Keksien, joiden ravintoarvo on vähintään 450 kcal/100 g, on täytettävä direktiivin 96/5/EY 1 artiklan 2 kohdan a alakohdan iv alakohdassa sekä 3 ja 4 artiklassa esitetyt perusteet sekä seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 3,5 %
- proteiineja: vähintään 15 %
- hiilihydraatteja: vähintään 60 %
- rasvoja: vähintään 18 %.

Välttämättömiä vitamiineja ja kivennäisaineita (60–80 % RDA (suositeltavaa päiväannosta) yksikköä kohti) 100 grammassa:

- A-vitamiinia: vähintään 1 560 ky
- B1-vitamiinia: vähintään 0,8 mg
- B2-vitamiinia: vähintään 0,8 mg
- B6-vitamiinia: vähintään 0,8 mg
- B12-vitamiinia: vähintään 3,1 µg
- C-vitamiinia: 20–45 mg
- D-vitamiinia: vähintään 160 ky
- E-vitamiinia: 3–9 mg
- foolihappoa: enintään 270 µg
- niasiinia: vähintään 6,5 mg
- pantoteenihappoa: vähintään 3,5 mg
- kalsiumia: vähintään 260 mg
- natriumia: enintään 300 mg
- rautaa: vähintään 4,2 mg
- jodia: vähintään 50 µg.

Keksit on voitava nauttia joko sellaisenaan tai juomaveteen, maitoon tai muuhun vastaavaan nesteeseen sekoitettuna siten, että saadaan koostumukseltaan tasainen seos. Tuotteessa on lisäksi oltava runsaasti valkuaista sisältävää ravintoainetta, kuten maitoa tai soijatiivistettä, sekä ruokahalua lisäävää valmistetta, esimerkiksi vaniljaa, ja sen on vastattava edunsaajien ravintotottumuksia.

### 3. *Vehnä-soijasekoitus*

Jauhemaisessa muodossa oleva vehnä-soijaseos on valmis nautittavaksi sen jälkeen kun se on sekoitettu juomaveteen ja sitä on lämmitetty muutaman minuutin ajan. Sen ravintoarvon on oltava vähintään 400 kcal/100 g, sen on täytettävä direktiivin 96/5/EY 1 artiklan 2 kohdan a alakohdan ii alakohdassa sekä 3 ja 4 artiklassa esitetyt edellytykset. Lisäksi siinä ei saa olla taudinaiheuttajia ja sen on täytettävä seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 9 %
- rasvapitoisuus: vähintään 6 % (kuiva-aineesta laskettuna)
- raakaproteiineja: vähintään 19 % (kuiva-aineesta laskettuna)
- raakakuituja: enintään 3 % (kuiva-aineesta laskettuna)
- tuhkaa: enintään 3 % (kuiva-aineesta laskettuna)
- mesofiilisiä aerobisia bakteereja: enintään 10 000/g
- hiivaa ja homeita: enintään 100/g
- kolibakteereja: enintään 10/g
- salmonellatutkimus: negatiivinen 125 grammassa
- *Escherichia coli*: negatiivinen 1 grammassa.

*Ainesosat:*

- esikypsennettyjä jauhoja: noin 65 %
- esikypsennettyjä kokonaisista soijapavuista tehtyjä (paahdettuja) jauhoja: noin 30 %
- sokeria: vähintään 5 %
- vitamiiniseosta: 0,5 kg tonnissa tuotetta
- mineraaliseosta: 2 kg tonnissa tuotetta

*Vitamiiniseos (kilogrammassa seosta):*

- A-vitamiinia: 1,5 Mky
- B1-vitamiinia: 1,6 g
- B2-vitamiinia: 5,6 g
- B12-vitamiinia: 0,015g
- C-vitamiinia: 600 g
- niasiiniamidia: 60 g
- foolihapon kuljettajia: 0,75 g.

*Mineraaliseos (kilogrammassa seosta):*

- kalsiumia: 333,33 g
- sinkkiä: 16,67 g
- raudankuljettajia: 26,67 g.

**4. Äidinmaidonkorvike**

Imeväisille (0–5 kuukautta) tarkoitettu valmiste, joka on jauhemaisessa muodossa ja jonka ravintoarvo on 60–75 kcal/100 ml. Tuotteen on lisäksi täytettävä seuraavat edellytykset:

- proteiineja: 1,8–3 g/100 kcal
- rasvoja: 3,3–6,5 g/100 kcal
- hiilihydraatteja: 7–14 g/100 kcal
- kosteus: enintään 3 %.

**5. Vieroitusvalmiste**

Pikkulapsille (yli 5 kuukautta) tarkoitettu vieroitusvalmiste, joka on jauhemaisessa muodossa ja jonka ravintoarvo on 60–80 kcal/100 ml. Tuotteen on lisäksi täytettävä seuraavat edellytykset:

- proteiineja: 2,25–4,5 g/100 kcal
- rasvoja: 3,3–6,5 g/100 kcal
- hiilihydraatteja: 7–14 g/100 kcal
- kosteus: enintään 3 %.

## 6. **Rikastettu maitojauheseos**

Maitopohjainen tuote, joka on jauhemaisessa muodossa ja tarkoitettu vakavan valkuaisaineiden ja energian puutostaudin hoitoon. Koska tuote sisältää jo kaikki vakavan vajaaravitsemuksen hoidossa tarvittavat ainesosat (maitoa, rasvaa, sokeria, kivennäisaineita, vitamiineja ja hivenaineita); on ehdottomasti suositeltavaa, ettei siihen lisätä muita ainesosia. Tuote on varattu ravitsemushoitokeskusten käyttöön. Tuotetta on sekoitettava 450-460 gramman annoksina 2 litraan juomavettä. Lisäksi sen on täytettävä 100:aa jauhegrammaa kohti seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 2,5 %
- energiasisältö: 520–550 kcal
- proteiineja: 10–12 % energian kokonaismäärästä
- rasvoja: 45–60 % energian kokonaismäärästä
- natriumia: enintään 290 mg
- kaliumia: 1 100–1 400 mg
- kalsiumia: 300–600 mg
- fosforia: 300–600 mg
- magnesiumia: 80–140 mg
- rautaa: enintään 0,3 mg
- sinkkiä: 11–14 mg
- kuparia: 1,4–1,8 mg
- seleeniä: 20–40 µg
- jodia: 70–140 µg
- A-vitamiinia: 0,8–1,1 mg
- B1-vitamiinia: vähintään 0,5 mg
- B2-vitamiinia: vähintään 1,6 mg
- B6-vitamiinia: vähintään 0,6 mg
- B12-vitamiinia: vähintään 1,6 µg
- C-vitamiinia: vähintään 50 mg
- D-vitamiinia: 15–20 µg
- E-vitamiinia: vähintään 20 mg
- K-vitamiinia: 15–30 µg
- foolihappoa: vähintään 200 µg
- nikotiinihappoa: vähintään 5 mg
- pantoteenihappoa: vähintään 3 mg
- biotiinia: vähintään 60 µg
- n-6 rasvahappoja: 3–10 % energian kokonaismäärästä
- n-3 rasvahappoja: 0,3–2,5 % energian kokonaismäärästä
- lisäaineita: ei ole, lukuun ottamatta eriteltyjä kivennäisaineita ja vitamiineja

- neutraloivia aineita: ei ole
- fosfataasikoe: negatiivinen, toisin sanoen enintään 4 µg fenolia grammassa ennastettua maitoa
- liukenemattomuusindeksi: enintään 0,5 ml (24 °C:ssa)
- palaneiden hiukkasten määrä: enintään 15 mg eli vähintään B-levy
- mikro-organismien pitoisuus: enintään 10 000/g
- koliformitutkimus: negatiivinen 1 grammassa
- *Clostridium perfringens* -koe: negatiivinen 1 grammassa
- hiivoja: enintään 10 yhdessä grammassa
- homeita: enintään 50 yhdessä grammassa
- patogeenisten stafylokokkien määrittäminen: negatiivinen 1 grammassa
- salmonellatutkimus: negatiivinen 125 grammassa
- listeriatutkimus: negatiivinen 25 grammassa
- antibiootteja: ei ole.

Lisättyjen kivennäisaineiden on oltava peräisin vesiliukoisista suoloista. Heikkojen happojen (sitruunahappo, etikkahappo, fosforihappo) suolaekvivalenttien määrän ja magnesium- ja kalsiumsuolojen välisen tasapainon täytyy olla sellainen, että ylimääräisten kationien määrä on alle 0,1 milliekvivalenttia/100 g. Vitamiinit ja kivennäisaineet on yhdistettävä tuotteeseen ennen lopputuotteen kuivausta.

## 7. Ravintoseos

Jauhemaisessa muodossa oleva ravintoseos on tarkoitettu hyvin energiapitoisen maidon (katso F.6) jälkeiseksi ravinnoksi, sen energiapitoisuuden on oltava vähintään 100 kcal/100 ml ja sen on täytettävä seuraavat edellytykset (100 grammassa jauhetta):

- kosteus: enintään 8 %
- proteiineja: 9–12 % energian kokonaismäärästä
- rasvoja: 35–54 % energian kokonaismäärästä
- natriumia: 55–100 mg
- kaliumia: 170–280 mg
- kalsiumia: 80–120 mg
- fosforia (fytaatteja lukuun ottamatta): 65–100 mg
- magnesiumia: 27–100 mg
- rautaa: 1–2 mg
- sinkkiä: 1–2 mg
- kuparia: 85–300 µg
- seleeniä: 4,5–15 µg
- jodia: 12–30 µg
- A-vitamiinia: 60–100 µg
- B1-vitamiinia: vähintään 90 µg

- B2-vitamiinia: vähintään 180 µg
- B6-vitamiinia: vähintään 90 µg
- B12-vitamiinia: vähintään: 0,18 µg
- C-vitamiinia: vähintään 7 mg
- D-vitamiinia: 1–3 µg
- E-vitamiinia: vähintään 0,9 mg
- K-vitamiinia: vähintään 4,5 µg
- foolihappoa: 45–180 µg
- nikotiinihappoa: vähintään 1,2 mg
- pantoteenihappoa: vähintään 0,9 mg
- biotiinia: vähintään 9 µg
- n-6 rasvahappoja: 300–1 200 mg
- n-3 rasvahappoja: 40–600 mg.

#### 8. **Pastavalmisteet**

Karkeista durumvehnä jauhoista valmistetut pastavalmisteet, jotka täyttävät seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 12,5 %
- tuhkaa: 0,70–0,95 % kuiva-aineesta laskettuna
- selluloosaa: 0,20–0,45 % kuiva-aineesta laskettuna
- proteiineja: vähintään 10,5 % (N × 5,7 kuiva-aineesta)
- happoisuus: enintään 4. Happoisuus ilmaistaan kuutiosenttimetreinä normaalista emäksistä liuosta, joka tarvitaan 100 gramman kuiva-ainetta neutralisoimiseksi.

Tuotantopäivämäärä ei saa olla enemmän kuin 3 kuukautta ennen tarjouspyyntöjen jättämisen määräaika.

### G. KALASTUSTUOTTEET

#### 1. **Sardiinisäilykkeet**

Viimeisimpänä kalastuskautena pyydetty kasviöljyyn säilötyt kokonaiset sardiinit (*Sardina pilchardus Walbaum*), joiden päät on poistettu.

Säilyvyys: vähintään 3 vuotta valmistamisen jälkeen. Tuotantopäivämäärä ei saa olla enemmän kuin 9 kuukautta ennen tarjouspyyntöjen jättämisen määräaika.

#### 2. **Makrillisäilykkeet**

Viimeisimpänä kalastuskautena pyydetty makrillit (*Scomber scombrus* tai *Scomber japonicus*). Tuotteen on oltava fileinä (ruodottomia), fileepaloina (ruodottomia), lohityyppisinä kalaviipaleina/pihveinä (kokonaisia paloja, päät, sisälmykset ja pyrstö poistettu) luonnonöljyssä, suolavedessä, kasviöljyssä tai tomaattikas-tikkeessa.

Tarjouspyynnössä voidaan tarvittaessa määrittää, missä muodossa kala esiintyy.

Säilyvyys: vähintään 3 vuotta valmistamisen jälkeen. Tuotantopäivämäärä ei saa olla enemmän kuin 9 kuukautta ennen tarjouspyyntöjen jättämisen määräaika.

## H. LIHATUOTTEET

### **Alkuhuomautukset**

Lihat tuotteiden on täytettävä neuvoston direktiivin 77/99/ETY (EYVL L 26, 31.1.1977, s. 85) liitteessä B olevassa II luvussa vahvistetut edellytykset.

Säilyvyys: vähintään 3 vuotta valmistamisen jälkeen. Tuotantopäivämäärä ei saa olla enemmän kuin 6 kuukautta ennen tarjouspyyntöjen jättämisen määräaika.

#### 1. **Suolaliha**

Yksinomaan naudanlihasta koostuva tuote (vähintään 90 %), joka säilyy sellaisenaan huoneenlämmössä (suolattuna, säilöttynä ja kypsennettynä), joka täyttää asetuksessa (ETY) N:o 2388/84 (EYVL L 221, 18.8.1984, s. 28) vahvistetut ja seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 60 %
- proteiineja: vähintään 21 % (kollageeniproteiinien osuus suhteessa proteiinien kokonaispitoisuuteen ei saa olla suurempi kuin 35 %)
- rasvapitoisuus: enintään 15,5 %
- suolaa: enintään 2 %
- sokeria: enintään 1 %
- tuhkaa: enintään 3,5 %.

Tuotteessa ei saa olla luita, nivelsiteitä, rustoja, karvoja tai vieraita aineita eikä mitään lisäaineita, erityisesti kasvua kiihdyttäviä aineita, naudanlihasta peräisin olevien jätteiden kollageenia lukuun ottamatta. Lisäksi se ei saa olla hienoksi jauhettua eikä siinä saa olla epämiellyttävää hajua tai makua.

#### 2. **Naudanlihasäilykkeet**

Yksinomaan naudanlihasta koostuva tuote (vähintään 80 %), joka säilyy sellaisenaan huoneenlämmössä (suolattuna, säilöttynä ja kypsennettynä), joka täyttää asetuksessa (ETY) N:o 2388/84 (EYVL L 221, 18.8.1984, s. 28) vahvistetut ja seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 65 %
- proteiineja: vähintään 18 % (kollageeniproteiinien osuus suhteessa proteiinien kokonaispitoisuuteen ei saa olla suurempi kuin 35 %)
- rasvapitoisuus: enintään 18 %
- suolaa: enintään 2 %
- sokeria: enintään 1 %
- tuhkaa: enintään 2,5 %.

Tuotteessa ei saa olla luita, nivelsiteitä, rustoja, karvoja tai vieraita aineita eikä mitään lisäaineita, erityisesti kasvua kiihdyttäviä aineita, naudanlihasta peräisin olevien jätteiden kollageenia lukuun ottamatta. Paloiteltuna tuotteen on oltava kiinteätä ja muottiin puristetun kaltaista (15–30 millimetrin viipaleet) ja siinä olevan jauhelihan määrän on oltava rajoitettu. Lisäksi siinä ei saa olla epämiellyttävää hajua tai makua.



### 3. *Naudanmaksapasteija*

*Ainesosat:*

- naudanliha: vähintään 71 %
- naudan ja/tai vasikanmaks: vähintään 5 %
- maitoproteiineja: enintään 2 %
- vettä: enintään 12 %
- tärkkelystä: enintään 8 %
- suolaa: enintään 1,8 %
- natriumnitriittiä: enintään 0,01 %.

Tuote, joka säilyy sellaisenaan huoneenlämmössä (suolattuna, säilöttynä ja kypsennettynä) ja täyttää seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 57 %
- proteiineja: vähintään 12 %
- rasvapitoisuus: enintään 30 %
- suolaa: enintään 2 %.

Tuotteen on oltava tasaisen kiinteää, levitettävää pasteijaa ja siinä olevien sulatettujen rasvojen määrän on oltava rajoitettu. Lisäksi siinä ei saa olla epämiellyttävää hajua tai makua.

### 4. *Sianlihasäilykkeet*

Tuote, joka koostuu ainoastaan sianlihasta (vähintään 80 %), säilyy sellaisenaan huoneenlämmössä (suolattuna, säilöttynä ja kypsennettynä) ja täyttää seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 60 %
- proteiineja: vähintään 12 % (kollageeniproteiinien osuus suhteessa proteiinien kokonaispitoisuuteen ei saa olla suurempi kuin 45 %)
- rasvapitoisuus: enintään 30 %
- suolaa: enintään 2 %
- tuhkaa: enintään 4 %.

Paloiteltuna sen on oltava jauhetun tuotteen näköistä ja vähintään 50 % on oltava isompia lihapaloja (noin 8 mm), joita sitoo rajoitetun määrän rasvaa sisältävä hieno emulsiomainen neste. Lisäksi siinä ei saa olla epämiellyttävää hajua tai makua.

### 5. *Sianmaksapasteija*

*Ainesosat:*

- sianmaksaa: vähintään 47 %
- sianrasvaa: enintään 38 %

- vettä: enintään 12 %
- tärkkelystä: enintään 8 %
- suolaa: enintään 1,55 %
- mausteita: enintään 0,75 %
- mononatriumglutamaattia: enintään 0,05 %
- natriumnitriittiä: enintään 0,01 %.

Tuote, joka säilyy sellaisenaan huoneenlämmössä (suolattuna, säilöttynä ja kypsennettynä) ja täyttää seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 60 %
- proteiineja: vähintään 11 %
- rasvapitoisuus: enintään 30 %
- suolaa: enintään 2 %.

Tuotteen on oltava tasaisen kiinteää, levitettävää pastejaa ja siinä olevien sulatettujen rasvojen määrän on oltava rajoitettu. Lisäksi siinä ei saa olla epämiellyttävää hajua tai makua.

#### 6. *Siiipikarjasäilykkeet*

Tuote, joka koostuu siiipikarjanlihasta (vähintään 80 %), säilyy sellaisenaan huoneenlämmössä (suolattuna, säilöttynä ja kypsennettynä) ja täyttää seuraavat edellytykset:

- kosteus: enintään 65 %
- proteiineja: vähintään 13 % (kollageeniproteiinien osuus suhteessa proteiinien kokonaispitoisuuteen ei saa olla suurempi kuin 20 %)
- rasvapitoisuus: 12–20 %
- suolaa: enintään 2 %
- tärkkelystä: enintään 4 %
- tuhkaa: enintään 3 %.

Tuotteen on oltava koostumukseltaan kiinteää ja helppoa viipaloida. Se ei saa sisältää luita, jäniteitä, rustoja, höyheniä tai muita vieraita aineita kuin tärkkelystä. Rasvan ja/tai liivatteen määrä ei saa olla suurempi kuin 2 %. Lisäksi siinä ei saa olla epämiellyttävää hajua tai makua.

---